

KALTE GETRÄNKE

~

Cold Beverages

Hausgemachte Trinkschokolade mit Vanille Eiscreme	13
House made Chocolate Milk, Vanilla Ice Cream, topped with Whipped Cream & Cocoa-powder	
Wiener Eiskaffee	13
Chilled Coffee with Vanilla Ice Cream, topped with Whipped Cream & Cocoa-powder	
Hausgemachter & ungesüßter Mango-Ingwer oder Früchte Eistee	5
House made unsweetened Mango-Ginger or Fruit Ice Tea	
Holunderblütensaft	5
Fresh Elderflower Syrup with sparkling Water	
Holunderbeerensaft	5
Fresh Elderberry Syrup with sparkling Water	
Orangen- oder Apfelsaft natur/ gespritzt	5
Natural or Sparkling Orange- or Apple Juice	
Fruchtnektar (Kirsch oder Marille)	5
Fruit Nectar (Cherry or Apricot)	
Gurkenlimonade	7
Cucumber Juice with sparkling Lemonade	
Apfel- Erdbeerensaft natur/ gespritzt	5
Natural or Sparkling Apple- Strawberry Juice	
Apfel- Himbeerensaft natur/ gespritzt	5
Natural or Sparkling Apple- Raspberry Juice	
Almdudler Limonade	7
Classic Austrian Herbal Drink	
Coca-Cola	5
Diet Coke	5
Sprite	5
Stilles Wasser	5/9
Natural Water	
Wasser mit Kohlensäure	5/9
Sparkling Water	

CAFÉ SABARSKY

Chef/Owner Kurt Gutenbrunner

FRÜHSTÜCK

~

Breakfast 9 to 11am

Sabarsky Frühstück	
Wiener Mélange oder Tee, Orangensaft, Zwei Spiegeleier mit Schinken, Frühstücksbrotkorb, Brioche, Marmelade & Honig von Staud	
Viennese Mélange or Tea, Orange Juice	
Ham and Eggs with Bavarian Ham, Breakfast Basket, Brioche, Jam & Honey from Staud	
	25
Mit Glas Sekt/ with a glass Sekt	35
Erdäpfelgröstl mit Speck und Rührei	14
Scrambled Eggs mixed with roasted Potatoes and Bacon on the Side	
Spiegeleier mit Schinken	14
Bavarian Ham and Eggs	
Palatschinken mit Räucherforelle & Oberskren	20
Chilled Smoked Trout Crêpes & Horseradish Crème Fraîche	
Schinken- und Käseplatte	14
Bavarian Ham and Cheese Plate	
Hausgemachtes Müsli mit Joghurt & Honig	12
House made Granola with Yoghurt & Honey	
Zwei weiche Eier im Glas mit Brioche	10
Two soft-boiled Eggs in a Glass & Brioche	
Fruchtsalat	10
Fruit Salad with seasonal Fruits & Berries	
Räucherlachs mit Sauerrahm und Gurken	18
Scottish Smoked Salmon, Sour Cream & Cucumbers	
Weiches Ei mit Brioche	6
Soft-boiled Egg with Brioche	
Frühstücksbrotkorb mit Marmelade, und Gugelhupf	8
Breakfast Basket with Jam and Ring Cake (Austrian Wheat, Country, Double Seeded)	
Marillenpalatschinken	10
Crêpes with house made Apricot Confiture	
Staud Marmelade oder Staud Honig	3
Jam or Honey from Staud	

SCHMANKERLN

Savory

11am to closing

Gulaschsuppe mit Erdäpfeln	16
Goulash Soup with Potatoes	
Kastaniencremesuppe mit Wiener Melange	16
Chestnut Cream Soup with Viennese Melange	
Spätzle mit Schwammerln, Erbsen, Karotten & Estragon	22
Creamed Spätzle with wild Mushrooms, Peas, Carrots & Tarragon	
Palatschinken mit Räucherforelle & Oberskren	22
Chilled Smoked Trout Crêpes & Horseradish - Crème Fraîche	
Kleines Wr. Schnitzel mit Erdäpfel - Gurkensalat & Preiselbeeren	30
Small Wiener Schnitzel (veal) with Potato-Cucumber Salad & Lingonberries	
Dorsch auf Borscht mit Crème Fraîche	30
Roasted Cod on Borscht and Crème Fraîche	
Ungarisches Rindsgulasch mit Spätzle	30
Hungarian Beef Goulash with Fresh Herbed Spätzle	
Grüner Spargel mit Jungkartoffeln & Sauce Hollandaise	22
Green Asparagus with Fingerling Potatoes & Hollandaise	
Add on smoked Salmon or Prosciutto	9

Würste / Sausages

Weisswurst mit Brezen & Händelmaier's	18
Bavarian Sausage with warm Pretzel & Sweet Mustard	
Bratwurst mit Sauerkraut & Rösterdäpfel	18
Roasted Bratwurst with Riesling Sauerkraut, Roasted Potatoes & Dijon	
Käsekrainer mit Sauerkraut & Rösterdäpfel	18
Smoked Bratwurst stuffed with Cheddar Cheese, Riesling Sauerkraut, Roasted Potatoes & Dijon	
Brezen & Händelmaier's	5
Soft Pretzel served with Sweet Mustard (traditional Bavarian Honey Mustard)	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Viennese Coffee Specialities

Kleiner Mokka / Großer Mokka	5 / 6
Espresso or Double Espresso	
Kleiner Brauner / Grosser Brauner	5 / 6
Espresso or Double Espresso with Milk on the Side	
Wiener Mélange	7
Espresso with steamed Milk and Foam	
Kaiser Mélange	7
Fresh-ground Coffee with Whipped Cream	
Einspänner	7
Double Espresso with whipped Cream in a Glass	
Kaffee	7
Fresh-ground Coffee with milk on the Side	
Kaffee Crème	6
Espresso with hot Cream	
Milchkaffee	6
Café Latte	

All coffees are also available as decaf / no refills

HEISSE GETRÄNKE

Hot Beverages

Glühwein	12
Hot spiced Red Wine, unsweetened, Orange & Cloves	
Sabarsky Heiße Schokolade	8
House made Viennese Hot Chocolate with Whipped Cream	
<u>Harney and Sons Teas</u>	8
"Vienna 1900"	
Hand picked Chinese & regional Indian Teas, combined with natural Oil of Bergamot	
Pomegrante Oolong, China	
Ti Quan Yin Oolong with Tangy Pomegranate	
Orange Passion - Fruit Tea	
A blend of Rosehip, Hibiscus, dried Oranges & natural Flavorings	
African Autumn - Rooibos, S-Africa	
A marriage of herbal Redbush, Cranberry & Oranges	
Apple Cinnamon - Reminiscent of fall in New England, a comforting Black Tea Blend	
<u>Devi Tea</u>	
"Assam" Black Tea ; India	
Strong & malty, organically grown, broken Leaf Tea	
Black Tea with Ginger-Mango Pieces, India	
Indian black Teas with ripe Ginger & Mango Pieces	
"Yang Xian Mao Feng" Green Tea; China	
Organically grown from the Jiangsu province	
Peppermint Tea; USA	
Organically grown North American Peppermint	
Chamomile-Lavender Tisane; Egypt, USA	
Organic Royal Velvet Lavender & Egyptian Chamomile	

DESSERT

~

Sachertorte *	9.5
Classic Viennese dark Chocolate Cake Apricot Confiture	
Kandinskytorte *	9.5
Chestnut Mousse Torte with Pears & Chocolate Glaze	
Schwarzwälder Kirschtorte	9.5
Chocolate Cake with Cream & Cherries	
Klimttorte *	9.5
Chocolate and Hazelnut Cake	
Sabarskytorte *	9.5
Chocolate and Rum Cake	
Feuilletine *	9.5
Chocolate Hazelnut Mousse Cake	
Frischer Frucht-Streuselkuchen *	9.5
Fruit Crumble Tarte	
Marmor – Guglhupf *	8
Marble Ring Cake	
Mozarttorte	9.5
Pistachios, Nougat, Chocolate Cake	
Linzertorte*	9.5
Hazelnut Tart with fresh Raspberry Confiture	
Apfelstrudel *	9.5
Apple Strudel	
Milchrahmstrudel	9.5
Quark Cheese Strudel with Vanilla Sauce	
Topfentorte	9.5
Quark Cheese Cake with seasonal Fruit	
Marillenpalatschinken	10
Crêpes with house made Apricot Confiture	
Kaiserschmarren mit gerösteten Früchten	10
Shredded, Caramelized Crêpes Soufflé with Roasted Fruit Compote	

* mit Schlag/ * with whipped cream

SALATE

~

Salads

Friséesalat mit Speck und weichem Ei	16
Frisee Salad with Bacon, soft boiled Egg and Lemon-Vinaigrette	
Rote Rüben Salat mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Sherry – Vinaigrette	17
Beet Salad with Goat Cheese, Pine Nuts and Sherry Vinaigrette	
Paprika-Wurstsalat mit roten Zwiebeln & Apfel-Birnen-Vinaigrette	16
Sliced Knackwurst-Salad with Peppers, Red Onions & Apple-Pear-Vinaigrette	
Gemischte Blattsalate, Radieschen und & Kirschtomaten mit Kürbiskernöl	16
Market Greens with Herbs, Radishes, Cherry Tomatoes and Pumpkinseed Oil	
Selleriesalat mit Äpfeln, Walnüssen & Endivien mit Zitronen-Mayonnaise Dressing	16
Celery Root Salad with Apples, Walnuts and Endive with Lemon-Mayonnaise Dressing	
Krabbensalat mit Avocado und Tomaten mit Zitronen-Vinaigrette	25
Crabmeat Salad served with Avocado and Tomatoes and Lemon-Vinaigrette	

SANDWICHES

On wheat bread / Weizenbrot

Gekochter Schinken mit frischem Kren	16
Cooked ham on Egg Spread with fresh Horseradish	
Hausgemachter Leberwurstaufstrich mit Zwiebel - Marmelade	16
Housemade Liverwurst Spread with Onion Confit	
Pikantes Ei mit Gurkerl und Paprika	16
Spicy Eggs with Cornichons and Paprika	
Matjesfilet mit Apfel und Ei	18
Matjes Herring with Egg Spread and Apple	
Räucherlachs mit Streichkäse	18
Smoked Salmon with Cream Cheese & Scallions	

HALF BOTTLES

WHITE

2012	Grüner Veltliner Fumberg Weingut Wimmer Czerny, Wagram	36
2012	Grüner Veltliner, Loisium Weingut Steininger, Kamptal	36
2012	Grüner Veltliner Weingut Loimer, Kamptal	36
2011	Riesling, Kabinett Melsheimer Weingut Reiler Mullay - Hofberg, Mosel	36
2012	Riesling, Classique Domaine Paul Blanck, Alsace	36
2011	Riesling, Federspiel - Setzberg Weingut Karl Lagler, Wachau	39
2012	Grüner Veltliner, Smaragd - Bergdistel Weingut Tegernseerhof, Wachau	39

RED

2010	Blauer Zweigelt Weingut Nittnaus, Burgenland	36
2012	Blafränkisch Classic Weingut Iby, Burgenland	38
2010	Blafränkisch Reserve Weingut Krutzler, Burgenland	48
2010	Vino Nobile di Montepulciano Dei, Tuscany, Italy	38
2011	Châteauneuf-du-Pape, Clos des Brusquières, France	48

SEKT

2009	Blanc de Blancs Sekt - Cuvée Klimt, with Hollunder / Elderflower or Orange Juice	18 / 78 18
	Rosé Pinot Noir Secco - Hillinger	18

BEER

	Stiegl Lager; Salzburg, Austria	8
	Ayinger Hefeweizen; Ayinger, Germany	8
	Bitburger Pilsener; Bitburg, Germany	8
	Radeberger Pilsener; Radeberg, Germany	8
	Köstritzer Schwarzbier; Bad Köstritz, Germany	8
	Schöffelhofer Grapefruit, Wheat w. Grapefruit Soda	8
	Stiegl Radler; Lager w. Grapefruit Soda, , Austria	8

WINE BY THE GLASS

WHITE

2013	Rosé - Rosa (Blafränkisch, Zweigelt, St. Laurent) Weingut Umathum, Burgenland	14/60
2011	Grüner Veltliner, Federspiel Spitzer Weingärten, Donabau, Wachau	15/62
2013	Chardonnay Weingut Hannes Reeh, Burgenland	15/62
2013	Sauvignon Blanc Weingut Fuchs, Südsteiermark	15/62
2012	Riesling Weingut Van Volxem, Wiltingen / Saar	15/62
2012	Eiswein - Zweigelt Weingut Hager Matthias, Kamptal	15/62

RED

2012	Pinot Noir Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	15/62
2011	Zweigelt Weingut Anton Bauer, Wagram	15/62
2012	St. Laurent Weingut Fischer, Thermenregion	15/62
2011	Blafränkisch Weingut Heinrich, Burgenland	16/66
2010	Wiener Trilogie (Zweigelt, Merlot, Cabernet) Weingut Wieninger, Wien	16/66

WHITE

2011	Chardonnay - "Sinner" Weingut Prieler, Burgenland	64
2011	Riesling - Smaragd - 1000 Eimerberg Weingut Karl Lagler, Wachau	69

RED

2009	Heideboden (55% Zweigelt, 30% Blafränkisch, 10% Merlot, 5% St. Laurent) Weingut Nittnaus, Burgenland	68
2008	Opus Eximium No 21 (Bf, St. Laurent, Zweigelt) Weingut Gesellmann, Burgenland	68
2008	Blafränkisch "Chevalier" - Oak Barrel Weingut Iby, Burgenland	74
2010	Pinot Noir - Select Weingut Wieninger, Wien	92